Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de cet article. Fabrication de qualité avec fond multicouche, nettoyage facile et utilisation possible sur les plaques à induction – ces casseroles, poêles et cocottes en cuivre vous accompagneront longtemps dans la réalisation de plat savoureux !
Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu
- Ustensile de cuisson en cuivre
- Mode d'emploi

Caractéristiques
- Corps en cuivre à très haute conductivité thermique
- Revêtement intérieur acier inoxydable 18/8
- Poignée en acier inoxydable

Variantes du produit

NX-6011	Casserole en cuivre avec couvercle, 16 cm
NX-6012	Casserole en cuivre avec couvercle, 24 cm
NX-6013	Cocotte en cuivre avec couvercle, 20 cm
NX-6014	Cocotte en cuivre avec couvercle, 20 cm
NX-6015	Poêle en cuivre, 26 cm

Compatible avec les types de feu suivants :

	Cuisinière à gaz
	Cuisinière électrique
	Vitrocéramique
	Plaque à induction
	Plaque de cuisson halogène
	Four

Avant la première utilisation
Nettoyez le matériel de cuisson avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, puis séchez-le soigneusement. Il ne supporte pas le lave-vaisselle.

Utilisation
Le matériel de cuisson en cuivre a une très haute conductivité thermique, qui se diffuse très rapidement et de manière uniforme sur tout l'ustensile, et pas seulement sur le fond. Il est tout particulièrement adapté pour saisir et faire cuire viandes et poissons. Les éléments de cette batterie de cuisine résistent au four traditionnel ; vous pouvez donc commencer par saisir rapidement la viande avant de terminer la cuisson au four.

Les aliments acides ne doivent pas être cuits dans le matériel de cuisson en cuivre.

Si vous souhaitez utiliser du sel pendant la cuisson, faites d'abord chauffer les aliments avec d'y ajouter le sel, puis remuez bien, jusqu'à ce que le sel soit complètement dissout. Sinon, des taches blanches peuvent se former. Celles-ci n'altèrent toutefois ni la qualité ni les propriétés du matériel de cuisson.

NOTE :
Si vous utilisez du sel de mer, celui-ci doit être dissout dans un liquide avant d'être versé dans le matériel de cuisson en cuivre.

Pour garantir une longue durée de vie de la batterie de cuisine, veuillez utiliser des ustensiles en bois, plastique ou caoutchouc. Ne coupez aucun aliment au couteau dans le matériel de cuisson.

NOTE :
Un ustensile de cuisine en métal peut causer des rayures.

NOTE :
La couche en acier inoxydable à l'intérieur peut se colorer. Cette coloration n'est **pas** *dangereuse pour la santé, et peut être retirée à l'aide de produits nettoyants pour acier inoxydable. N'utilisez pas d'éponge métallique (laine d'acier) pour le nettoyage.*

© 10/2013
Importé par : PEARL.GmbH / PEARL-Straße 1-3 / 79426 Buggingen

Consignes de nettoyage et entretien
Après utilisation, laissez bien refroidir le matériel de cuisson avant de le nettoyer. Pour conserver de façon optimale la qualité du matériel de cuisson, lavez-le uniquement avec un chiffon doux, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Pour le lavage, n'utilisez pas de laine d'acier ni d'éponge grattoir, mais plutôt un chiffon, une brosse à vaisselle ou une éponge douce. N'utilisez jamais de nettoyant pour four, de produit à récurer ou produits d'entretien contenant des agents blanchissants au chlore. Nettoyez ensuite le matériel de cuisson avec un chiffon.

NOTE :
Il est expressément recommandé de ne pas laver le matériel de cuisson au lave-vaisselle. Pour l'extérieur du matériel de cuisson, utilisez un produit d'entretien pour le cuivre.

Consignes de sécurité
- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement. Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peuvent l'endommager.
- Ne faites jamais chauffer le matériel de cuisson à vide.
- Laissez le produit complètement refroidir avant de le ranger.
- ATTENTION ! Risque de brûlure par la chaleur, la vapeur chaude ou l'eau de condensation ! Il est recommandé d'utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour retirer les aliments.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance pendant l'utilisation.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ce que les poignées ne se trouvent jamais au-dessus de plaques de cuisson chaudes.
- Les poignées de ce produit sont fabriquées de telle sorte qu'elles minimisent le transfert de la chaleur. Cependant, le couvercle et la poignée peuvent chauffer, en particulier lors des cuissons longues. De ce fait, soyez toujours prudent lorsque vous soulevez le couvercle ou le récipient lui-même. Touchez très légèrement la poignée avant de la saisir pour vous assurer qu'elle n'est pas devenue trop chaude. Le cas échéant, utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

© 10/2013
Importé par : PEARL.GmbH / PEARL-Straße 1-3 / 79426 Buggingen